



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2020

DENOMINAZIONE: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2020

ANDAMENTO STAGIONALE: L'inverno 2020 è stato molto equilibrato, senza mai raggiungere temperature troppo basse. Un Marzo mite lasciava presagire un possibile inizio germogliamento anticipato, con il terreno che, riscaldandosi rapidamente, ha stimolato la ripresa vegetativa, tuttavia il germogliamento del Pinot Grigio è iniziato i primi giorni di Aprile, nei terreni più drenanti, solo con qualche giorno d'anticipo rispetto alla media.

I mesi di Maggio ed Aprile, piuttosto asciutti, hanno fatto sviluppare dolcemente i giovani germogli che presentavano un bilanciato numero di infiorescenze. Le piante piantate a Pinot Grigio hanno raggiunto la piena fioritura l'ultima settimana di Maggio.

Giugno è stato il mese più piovoso dell'estate, ma, grazie alle correnti d'aria che hanno costantemente ventilato i nostri vigneti, le piante hanno mantenuto un perfetto stato di salute. Il corretto bilanciamento idrico di Luglio ed Agosto, con regolari piogge alternati a periodi asciutti, mai eccessivamente caldi, ha contribuito a mantenere, nei grappoli in via di maturazione, un ideale bilanciamento tra zuccheri ed acidi organici.

La raccolta dei Pinot Grigio destinati al Ramato è iniziata gli ultimi giorni di Agosto, con le bucce che avevano raggiunto un colore rosato intenso molto omogeneo, che ha donato una bella sfumatura al mosto durante la breve macerazione a freddo.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

TIPOLOGIA SUOLO: in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa ed in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla.

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 85 q.li

VENDEMMIA: a mano, da fine Agosto alla prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: le bucce ed il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono state lasciate in contatto per circa 10 ore a 8°C. Successivamente, il succo rosato, ricavato dalla soffice pressatura, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Segue quindi, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono costantemente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: alla vista presenta un invitante color pesca, con un unghia rosè. Profumi di ciliegia e fragola di bosco catturano subito l'attenzione, seguono al naso fiori di campo, iris e una piacevole sensazione di crosta di pane. Colpisce al palato per la freschezza ed il finale vivace di agrumi.

